

Couscous & Ratatouille von Karin

Mengen für 35 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Basilikum, Oregano, Thymian

1.75 kg Couscous

3.5 Liter Bouillon (flüssig) Aufkochen, über Couscous giessen
Zugedeckt ca. 5min quellen lassen

525 g Zwiebel

10.5 Stück Knoblauchzehen Öl oder Butter in Pfanne geben
Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter (Thymian, Basilikum, Oregano) fein schneiden,
beifügen

1.31 kg Auberginen (g)

1.31 kg Pepperoni (g)

1.31 kg Tomaten

1.31 kg Zucchini (g) Gemüse in Stücke schneiden, zugeben
Mit 1.25KL Salz & wenig Pfeffer würzen, ca. 15 - 20min dämpfen